

em@x

Elektro-Standherd
SEH642KC
mit Ceran®-Kochfeld



Seite	Thema
2	Begrüßung
3	Inhalt
4	Technischer Kundendienst
5	Wichtige Sicherheitsinformationen
7	Gerätevorstellung, Lieferumfang
8	Bedienung
8	- Bedienblende
8	- Bedienung der Kochzonen
8	- Beschreibung elektronische Schaltuhr (modell abhängig)
9	- Zuschalten des äußeren Heizkreises beim Kochfeld mit „Zweikreis-Kochzone“
9	- Restwärmeanzeige
10	- Geeignetes Kochgeschirr
10	- Sicherheitshinweise zur Verwendung des Kochfeldes
11	Backbetrieb
11	- Backofen in Betrieb nehmen
11	- Betriebsart wählen und Temperatur einstellen
11	Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backfunktionen)
11	- Grill
11	- Auftastufe
11	- Grill-/Bratsystem
11	- Heißluft
11	- Ober und Unterhitze kombiniert
12	- Backraumbeleuchtung
12	- Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig / Geeignete Backformen
12	Grillen im Backofen
13	Praktische Tipps zum täglichen Betrieb
14	Tabelle typischer Garzeiten
15	Reinigung und Pflege
15	- Geräte-Außenseite reinigen
15	- Backraum reinigen
15	- Zubehör reinigen
15	- Reinigungsverfahren mit Wasserdampf
15	- Reinigung und Pflege des Kochfeldes (Kochstelle)
16	Leuchtmittel tauschen
16	Transporthinweise
17	Aufstellung des Standherdes
17	Elektrischer Anschluss / Netzanschluss
19	Technische Daten / Abmessungen
20	Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)
22	Gewährleistung - Zertifikat
24	Hinweise zur Entsorgung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie praktische Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege.

Achten Sie auf folgende Zeichen:



Das "HALT"-!-Zeichen kennzeichnet wichtige Sicherheitshinweise bzw. warnt Sie vor möglichen Fehlbedienungen, die zu möglichen Gefährdungen bzw. möglichen Beschädigungen führen können. Diese Warnungen sind unbedingt zu befolgen!



Das "O.K."-Zeichen weist auf nützliche Kniffe und Tipps zur Anwendung Ihres neuen Haushaltsgerätes hin. Die Beachtung dieser Hinweise ist nicht zwingend, spart Ihnen aber oft Zeit und Geld!

Sie finden diese Symbole immer links neben den entsprechenden Texten.

Die Ihnen vorliegende Bedienungsanleitung dient zu Ihrer Information und Ihrer Sicherheit. Sie ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes und sollte deshalb sorgfältig aufbewahrt werden sowie bei einem etwaigen Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät an den neuen Eigentümer ausgehändigt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und stets gutes Gelingen mit Ihrem neuen Gerät!



Modell Abhaengig

Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.

Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst:

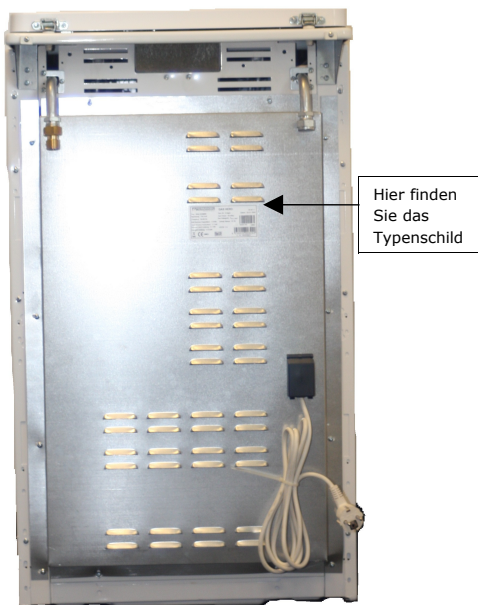
Operatec Service GmbH

Telefon 0355/4938842

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technischer Kundendienst die folgenden Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**
- **Kaufort / Händler**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes (siehe nebenstehende Abbildung).



Hier finden
Sie das
Typenschild

Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

Wichtig:

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe ausführlicher Hinweis auf Seite 20).

Wichtige Sicherheitsinformationen



Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder unter ähnlichen Bedingungen bestimmt. **Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet!**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden die durch unsachgemäße Nutzung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder zweckfremde Verwendung entstanden sind!



Sicherheit für Kinder

Während des Betriebes wird die Backofentür sehr heiß.

Lassen Sie Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist!



Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden

Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn sie Grillrost bzw. Backbleche entnehmen.



An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbar Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein. Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.



Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Lassen Sie das Gerät nicht deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten!

Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!



Versuchen Sie NIE in Brand geratene Speisen mit Wasser zu löschen!

Durch den plötzlich entstehenden Wasserdampf werden heißes Fett und Wasserdampf in weitem Umkreis verspritzt - höchste Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen für alle Umstehenden! Löschen Sie versehentlich in Brand geratene Speisen nur durch Abdecken mit einem Tuch, Decke oder Löschsand (Löschen durch Sauerstoffentzug). Nach dem Löschen den Herd sofort komplett abschalten. Lassen sich die Flammen so nicht löschen, verlassen Sie die Küche und rufen Sie **SOFORT** die Feuerwehr (Telefon 112)!



Elektrische Sicherheit

Beim elektrischen Anschluss sind geltende Normen und Richtlinien (z.B. VDE) sowie die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des zuständigen Energieversorgungsunternehmens einzuhalten. Elektrisches Anschließen durch einen Festanschluss (Herdanschlussdose) sowie das Austauschen der originalen Netzanschlussleitung (falls vorhanden) darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur ausgeführt werden. Nur bei Geräten, die original eine Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker aufweisen, ist für den elektrischen Anschluss kein Fachmann erforderlich, da diese in eine Schuko-Steckdose eingesteckt werden. Weitere Einzelheiten im Kapitel "Elektrischer Anschluss / Netzanschluss"



Reparaturen dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Wichtige Sicherheitsinformationen (Fortsetzung)



Vorsicht beim Benutzen von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Herdes bzw. des Backofens! Die Netzanschlussleitungen dieser Geräte dürfen nie mit den heißen Kochplatten in Berührung kommen oder von der heißen Backofentür eingeklemmt werden! **Kurzschlussgefahr!**



Bewahren Sie nie brennbaren Gegenstände im Backofen auf! Brandgefahr! Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Emailleschicht durch Hitzestau beschädigt werden kann.



Hinweise zur Reinigung

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten! Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege" und reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.



Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf! Zusätzlich entstehen Emailleschäden (Sprünge, Risse) und Verfärbungen am Emaille.



Mechanische Hinweise

Stellen sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, da sowohl die innere Glasscheibe als auch die Scharniere der Ofentür beschädigt werden können.



Wrasenabzug (siehe nebenstehende Abbildungen, 18)

Mit „Wrasenabzug“ bezeichnet der Fachmann die Öffnung an der Rückseite des Standherdes (18). Über diese Öffnung entweicht der bei der Benutzung des Backofens entstehende Wasserdampf.

Vorsicht! Der entweichende Dampf ist sehr heiß - Verbrühungsgefahr!

Diese Öffnung darf auf keinen Fall zugedeckt oder verschlossen werden!



Hinweis auf Acrylamid

Nach aktuellen Erkenntnissen kann intensive Bräunung, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln, eine gesundheitliche Gefährdung durch in der Kruste entstehendes Acrylamid verursachen.

Wir empfehlen Ihnen auf zu starke Bräunung der Speisen zu verzichten.



Emaille-Beschichtung

Achtung! Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

Gerätevorstellung, Lieferumfang (Modell Abhaengig)

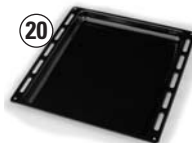
- 1 Bedienblende
- 2 Kontrollleuchten
- 3 Temperaturregler
- 4 Drehschalter Betriebsarten (Backfunktionen)
- 5 Energieregler (4x)
- 6 Backraumdichtung
- 7 Backraumbürste mit Fenster (wärmeisoliert)
- 8 Türgriff (wärmeisoliert)
- 9 Heißluftgebläse
- 10 Ceran®-Kochfeld
- 11 Unteres Heizelement (verdeckt)
- 12 Oberes Heizelement
- 13 Grill-Heizelement
- 14 Innenraumbeleuchtung
- 15 Einschubleisten
- 16 Typenschild
- 17 Klemmenkasten (Anschlussdose)
- 18 Wrasenabzug (darf nicht abgedeckt werden, heiß!)
- 19 Gerätefuß (vorne 2 fest, hinten 2 höhenverstellbar)
- 20 Backblech (emailliert)
- 22 Grillrost
- 23 Schublade (ausziehbar)



Der Backraum



Ihr Herd von hinten betrachtet



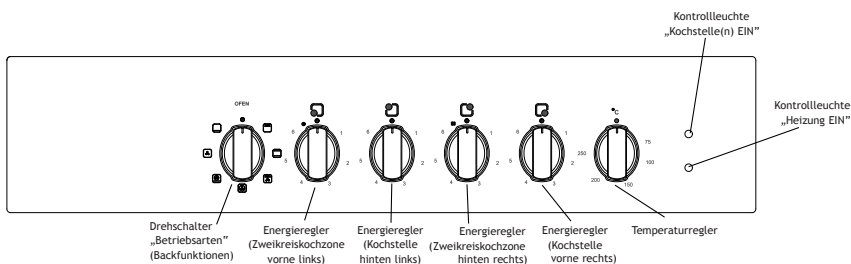
Fettpfanne



Bedienung

Bedienblende

SEH642KC



Bedienung der Kochzonen

Auf der Bedienblende des Herdes sind vier Energieregler für vier Kochzonen angeordnet. Ein Zeichen über jedem Energieregler zeigt an, welche Kochzone geregelt wird. Durch Drehen des jeweiligen Energiereglers lassen sich die Kochzonen einschalten. Die Kontrollleuchte „Kochstellen EIN“ leuchtet. Gleichzeitig lässt sich mit den Energieregler die Heizleistung stufenlos regeln: Je weiter der Energieregler im Uhrzeigersinn gedreht wird, um so höher wird die Heizleistung. Durch Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn lässt sich die Heizleistung verringern.

Das Ausschalten der jeweiligen Kochzone erfolgt, indem der Energieregler gedreht wird, bis er senkrecht nach oben zeigt und so die Stellung "0" (AUS) anzeigt. Dabei wird ein Einrasten spürbar, die Kontrollleuchte „Kochstellen EIN“ erlischt.



Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr mit ebenen und sauberen Böden. Wählen Sie die Kochplatte passend zum Topf- bzw. Pfannendurchmesser. Benutzen Sie die zum Kochgeschirr passende Deckel. Das spart Energie und Kochzeit!

Beschreibung elektronische Schaltuhr (modell abhängig)

Einstellen der Uhrzeit (24 h)

Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie bitte die Tasten + und - gleichzeitig.

Die Display zeigt 12:00 Uhr . (siehe Zeichnung unten)

Mit Drücken der Tasten + oder - können Sie die reale Tagesuhrzeit einstellen.

Fünf Sekunden nach loslassen der Tasten laeuft die Uhrzeit.

Einstellen der Garzeit

Drücken Sie Taste +, Display zeigt 00:00

Drücken Sie solange die Taste, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.

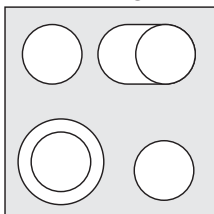
Nach fünf Sekunden faengt der Garablauf an.

Am Ende der Garzeit ertönt der Alarm.

Drücken Sie die Taste - ,um den Alarm abzustellen.



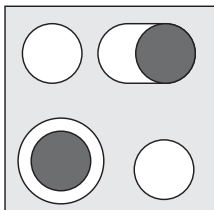
Bedienung



Zuschalten eines äußeren Heizkreises bei Kochfeldern mit „Zweikreis-Kochzonen“

Verschiedene Kochfeld-Typen verfügen über sog. „Zweikreis-Kochzonen“ (vorne links und hinten rechts). Hier lässt sich zur Steigerung der Heizleistung jeweils ein zweiter Heizkreis zusätzlich zuschalten. Hinten links und vorne rechts sind einfache Kochzonen.

Wenn Sie nun den Energieregler für vorne links oder für hinten rechts wie oben beschrieben einschalten, wird zunächst nur der innere Heizkreis der jeweiligen Kochzone aktiv.

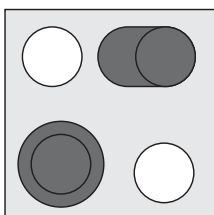
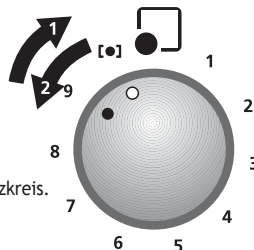


Der zweite, äußere Heizkreis lässt sich zuschalten, indem Sie den Regelschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (über „6“ hinaus).

Dabei wird ein deutliches Schalten wahrnehmbar.

Der äußere Heizkreis ist nun mit eingeschaltet.

Die Regelung erfolgt zusammen mit dem inneren Heizkreis.



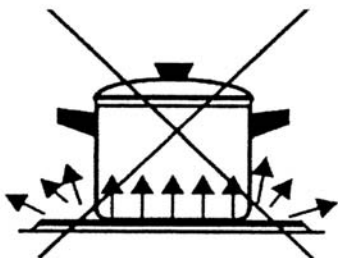
Durch Zurückdrehen in Stellung „0“ (AUS) werden beide Heizkreise ausgeschaltet. Bei einem erneuten Einschalten ist allerdings wieder nur der innere Heizkreis aktiv. Wenn Sie also nur den äußeren Kreis ausschalten, den Innenkreis aber weiterbenutzen wollen, so geschieht dies durch kurzes Aus- und wieder Einschalten der betreffenden Kochzone.



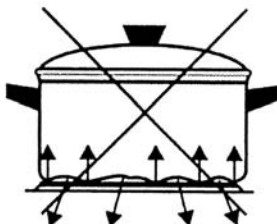
Restwärmanzeige

Das Kochfeld verfügt zu jeder Kochzone über eine sog. „Restwärmanzeige“. Dies ist eine Leuchte neben der jeweiligen Kochzone, die, sofern sie leuchtet, anzeigt, dass die betreffende Kochzone noch mehr als 60° C heiß ist, also Verbrennungsgefahr herrscht.

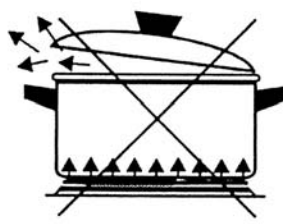
Bedienung / Geeignetes Kochgeschirr



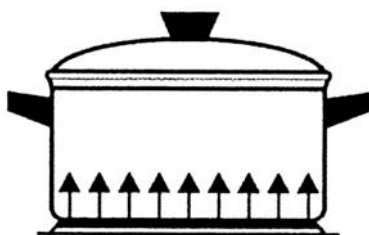
Falsch!
Topf zu klein!
Wärmeverlust!



Falsch!
Topfboden uneben!
Schlechter Wärmeübergang!



Falsch!
Deckel schließt nicht richtig!
Wärmeverlust!



Richtig!

Topfdurchmesser und Kochplattengröße passen zueinander, der Boden liegt vollständig auf der Kochplatte auf und der Deckel schließt ordnungsgemäß.

So sparen Sie Zeit und Energie!

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Kochfeldes



Überhitztes Fett kann leicht Feuer fangen. Daher Speisen mit Fett oder Öl nur unter ständiger Aufsicht zubereiten.

Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden!
Keine Haushaltsgeräte aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche stellen!



Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Einzelne Teile des Kochfeldes insbesondere die Kochstellen werden bei Betrieb sehr heiß!
Verbrennungsgefahr!

Personen, die mit dem Umgang mit Kochstellen nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben.

Eingeschaltete Kochstellen nicht ungenutzt oder unbeaufsichtigt lassen.

Kochstellen dürfen nicht zur Beheizung der Räume verwendet werden.

Die Kochstellen nicht als Arbeitsfläche nutzen. Durch scharfkantige Gegenstände können Kratzer auf der Oberfläche entstehen.

Beim Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit den heißen Kochplatten in Berührung kommen können.



Im Störfall ist das Gerät umgehend vom Stromnetz zu trennen! Fordern Sie den Kundendienst an!

Backbetrieb

Backofen in Betrieb nehmen

Vor einer ersten Benutzung des Backofens diesen leer, d.h. ohne Back- bzw. Gargut, auf 200°C aufheizen. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

Backraum und Backbleche feucht aus- bzw. abwischen. Achten Sie vor allem darauf, dass sich keine Verpackungsreste mehr im Backraum befinden! Anschließend Backbleche einlegen. Die Temperatur auf **200 °C** einstellen und mit dem **Drehschalter „Betriebsarten“** das Gerät auf „**Ober-/Unterhitze**“ einschalten. Nach etwa 50 Minuten die Betriebsart wechseln, z.B. für 20 Minuten auf „**Heißluft**“ umschalten und danach für weitere 20 Minuten auf „**Grill**“ stellen.

Während des Einbrennvorganges sollten alle Heizelemente mindestens einmal in Betrieb gewesen sein, **wobei der gesamte Erstinbetriebnahmevorgang etwa 90 Minuten dauern sollte.**



Achtung! Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!

Betriebsart wählen und Temperatur einstellen

Durch Drehen des Drehschalters „Betriebsarten“ (OFEN) die gewünschte Betriebsart (Backfunktion) wählen. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich ein.

Anschließend mit dem Temperaturregler (°C) die erforderliche Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte „Heizung AN“ leuchtet. Sie verlöscht, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur im Backraum unter den eingestellten Wert, schaltet sich die Heizung wieder ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist. Solange der Ofen aufheizt, leuchtet die Kontrollleuchte „Heizung AN“ und verlöscht, sobald die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backfunktion)

Das Gerät bietet 7 Betriebsarten (Backfunktionen), die Sie mit dem Drehschalter „**Betriebsarten**“ (OFEN) einstellen können:



Grill

Nur der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Ideal zum Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen, Toast usw.



Auftaustufe

Keine Heizung, nur der Umluftventilator ist in Betrieb. Schonendes Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel bei Raumtemperatur.



Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper und Umluftgebläse sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Backen und Gratinieren.



Heißluft

Das Umluftgebläse verteilt die vom Ringheizkörper erzeugte Hitze in einem ständigen Kreislauf gleichmäßig. Besonders geeignet zum Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig!



Ober- und Unterhitze kombiniert

Oberer und unterer Heizkörper sind in Betrieb. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot oder flacher Blechkuchen. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



Unterhitze

Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Für flache Blechkuchen, Obstkuchen und für das Reinigungsverfahren mit Wasserdampf.



Pizzastufe

Perfekt, wenn der Boden knusprig werden und der Belag saftig bleiben soll! Heißluftgebläse, Ringheizkörper und Unterhitze sind gleichzeitig in Betrieb. Ideal für Pizza und Obstkuchen.

Backbetrieb



Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich immer ein wenn Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Um den Backofeninnenraum z.B. zu Reinigungszwecken zu beleuchten, drehen Sie den Temperatur-regler einfach ganz zurück (bis Anschlag gegen den Uhrzeigersinn) und schalten Sie den Backofen in eine Betriebsart ohne Gebläseeinsatz. In diesem Fall ist nur die Backraumbeleuchtung in Betrieb.

Geeignete Backformen



Für Ober-/Unterhitze eignen sich Backformen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Backen und Garen ist mit Ober-/Unterhitze nur auf einer Ebene möglich.

Für Heißluftbetrieb sind auch helle Backformen geeignet. Backen und Garen ist im Heißluftbetrieb auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich!

1 Backblech auf Ebene 2



1 Backform auf Ebene 1



3 Backbleche auf Ebene 1, 3 und 5
(nur bei Heißluftbetrieb möglich)



Abbildung zeigt anderes Modell, **Prinzipdarstellung**

Grillen im Backofen



Bringen Sie den Drehschalter „Betriebsarten“ (OFEN) in die Position „Grill“ oder „Grill-/Bratsystem“



- Legen Sie ein Backblech ein um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen. Gießen sie etwas Wasser in das Backblech um es später leicht reinigen zu können.
- Während der Grillfunktion können sich auch erreichbare Teile des Gerätes stark erhitzen.



Halten Sie deswegen bitte unbedingt kleinere Kinder und Haustiere fern!

Fassen sie niemals die Heizelemente im Geräteinneren (Backraum) an!

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Küchenhandschuhe, wenn Sie Grillgut

Praktische Tipps zum täglichen Betrieb

Braten

Zum Braten kann die Betriebsart „Ober-/Unterhitze“, „Heißluft“ oder „Grill-/Bratsystem“ verwendet werden. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne. Benutzen Sie Geschirr aus Emaille, Ton (z.B. Römertopf), feuerfestem Glas oder aus Gusseisen. Edelstahlgeschirr ist ungünstig, weil es die Hitze zu stark reflektiert. Die Bratzeiten sind stark abhängig von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches!

- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.
- Legen Sie den Braten erst mit der späteren Anrichteseite nach unten in das Bratgefäß und wenden Sie den Braten nach etwa der halben Garzeit, um eine appetitliche, knusprige Bratenkruste zu erzielen!
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett oder Fleischsaft nicht anbrennen können!
- Besonders bei der Zubereitung von größeren Fleischstücken entsteht Kondenswasser, welches sich an der Backofentür niederschlägt. Nach dem Braten bitte trocken wischen. Die Funktion des Backofens wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Um zu verhindern, dass Kondenswasser die knusprige Kruste aufweicht einen Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen! Deshalb Backraumtür nach dem Ende der Garzeit öffnen oder Braten herausnehmen.

Backen

Zum Backen kann die Betriebsart „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft“ verwendet werden.

Backen mit Ober-/Unterhitze

Die Betriebsart „Ober-/Unterhitze“ eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Biskuit oder auch Brot.

- Verwenden Sie dunkle Backformen. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Hitze reflektieren. Stellen Sie die Backformen auf einen Rost. Benutzen Sie nur eine Einschubebene .

Backen mit „Heißluft“

Die Betriebsart „Heißluft“ und eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig sowie für feuchte Kuchen und Obstkuchen. **Bei kurzen Backzeiten (bis 30 Minuten) Backofen auf benötigte Temperatur vorheizen, erst dann Backgut einschieben.**

- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Unter Umständen muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kekse, Plätzchen und anderes Kleingebäck möglichst gleich groß vorbereiten, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

Praktische Tipps zum Betrieb (Fortsetzung)

Grillen und Gratinieren (Überbacken)

Zu diesem zweck verwenden Sie die Betriebsart „Grill“.



- Bei Grillbetrieb Kinder und Haustiere grundsätzlich fernhalten bzw. beaufsichtigen!
- Vorsicht Verbrennungsgefahr! Durch die starke Hitze sind Teile des Backofens sehr heiß. Unbedingt hitzefeste Küchenhandschuhe und eine Grillzange verwenden!

- Den Grillvorgang selbst ständig beaufsichtigen. Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen. Flache Grillstücke auf den Rost legen und ein Backblech zum Auffangen von austretendem Fett und Bratensaft benutzen. Den Grillrost mit etwas Öl einpinseln damit das Grillgut nicht festklebt. Wenden Sie flache Fleischscheiben nur einmal, dickere Stücke mehrmals mit der Grillzange.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör sofort reinigen, damit Verschmutzungen sich nicht unnötig festsetzen können.



Tabelle typischer Garzeiten (Richtwerte, Angabe ohne Gewähr)	Einschubebene (von unten)	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Braten			
Schweinebraten (2000 g)	2	175	ca. 120
Hackbraten (1500 g)	2	175	ca. 45
Ente (2000 g)	2	200	ca. 120 - 180
Gans (3000 g)	1	200	ca. 150 - 210
Hähnchen (1300 g)	2	200	ca. 60 - 80
Hase	2	200	ca. 60 - 90
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55 - 65
Tortenboden	1	200	ca. 8 - 10
Weißbrot (Hefeteig)	1	200	ca. 25 - 35
Pizza	1	220	ca. 20 - 30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40 - 45
Mürbeteig	1	200	ca. 25 - 35
Obstkuchen	1	200	ca. 25 - 35
Grillen			
Schweinekotelett	4	maximal	ca. 8 - 12
Bratwürste	4	maximal	ca. 10 - 12
1/2 Hähnchen	3	maximal	ca. 25 - 35
Fisch	3	maximal	ca. 15 - 25

Reinigung und Pflege



Achtung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Geräte-Außenseite reinigen:

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backraum reinigen:

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.

- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.
Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



Achtung: Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör reinigen:

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.



Reinigungsverfahren mit Wasserdampf

Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

Zubehör (Backblech, Rost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in das Backblech einfüllen und das Backblech auf Backraumboden stellen. Jetzt den Backraum schließen.

Mit dem Drehschalter Betriebsarten die Betriebsart „Ober- und Unterhitze“ wählen und eine Temperatur von 50° C einstellen. Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen.

Reinigung und Pflege des Kochfeldes (Kochzonen)

Das Kochfeld sollte regelmäßig gereinigt und gepflegt werden. Verwenden Sie ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Die Verwendung anderer Reinigungsmittel ist nicht zu empfehlen, da dadurch die Oberfläche angegriffen werden kann.



**Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand
(Restwärmanzeige) - Verbrennungsgefahr!**

Leuchtmittel tauschen



Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten und abkühlen lassen! Stromschlaggefahr! Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

- Zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backraums legen.
- Die Glasabdeckung wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt und kann dann abgenommen werden.
- Backofen-Leuchtmittel 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen. Herausdrehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links). Neues Leuchtmittel (Glühlampe) in die Lampenfassung einsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.
- Glasabdeckung wieder anbringen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.
- Tuch vom Backraumboden entfernen und Herd wieder an das Stromnetz anschließen.



Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten, Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

Glasabdeckung

Leuchtmittel
(Glühlampe)

Lampenfassung

Transporthinweise



Bewahren Sie den Originalkarton und Verpackungsformteile auf. Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung im aufrechten Zustand. Stellen Sie keine weiteren Gegenstände darauf ab. Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Befestigen Sie Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

Aufstellung des Standherdes

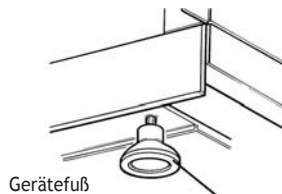
Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6).

Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist!

Entfernen Sie alle Verpackungsteile vollständig. Der Aufstellungsort sollte trocken und gut belüftbar sein. Stellen Sie den Standherd so auf, dass alle Bedienelemente einfach zu erreichen sind und die Backraumtür vollständig zu öffnen ist.

Das Gerät kann zwischen zwei Möbelstücken gleicher Höhe platziert werden. Der seitliche Abstand zwischen einem Möbel und dem Standherd muss dann jeweils mindestens 30 mm betragen.

Der Standherd muss mit Hilfe der höhenverstellbaren Gerätefüße (19) waagrecht ausgerichtet werden (Wasserwaage). Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) verkürzt den Gerätefuß, Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) macht ihn länger.



Elektrischer Anschluss / Netzanschluss



Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die folgenden Anweisungen dienen der sach- und fachgerechten Montage des Gerätes durch diesen Techniker unter Einhaltung geltender Gesetze und Normen.

- Bevor Arbeiten an unter Spannung stehenden Kontakten oder elektrischen Teilen des Gerätes ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.
- Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installationsfehlern oder fehlerhafter bzw. unsachgemäßer Nutzung des Gerätes.
- Wird das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert, ist sicherzustellen, dass sie sich nicht gegenseitig störend beeinflussen.
- Vor einem ersten Einschalten ist unbedingt sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt und evtl. vorhandenen Schutzfolien komplett abgezogen worden sind.

Das Gerät wurde nach der Europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt und entspricht der Schutzklasse 1. Demnach muss es geerdet werden.



Achtung! Die Anschlussarbeiten bei einem Festanschluss darf nur ein zugelassener Elektroinstallateur ausführen! Allgemeine VDE-Vorschriften sowie regional geltende Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten!

Für den Elektroherd muss in der Elektroinstallation eine Abschaltvorrichtung eingebaut sein, die es ermöglicht, das Gerät jederzeit sicher vom Netz zu trennen.

Als Abschaltvorrichtung geeignet sind LS-Schalter (Sicherungsautomaten), Schraub Sicherungen (Sicherung wird aus der Fassung genommen), FI-Schutzschalter, Schütze oder Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.



Bei der Einrichtung und Auslegung des Anschlusses ist die Leistungsaufnahme des Kochfeldes mit zu berücksichtigen!

Elektrischer Anschluss / Netzanschluss

Als Anschlussleitung (nicht im Lieferumfang enthalten) sind folgende Leitungstypen geeignet:

- H05VV-F (5G2,5 bei Drehstrom 230/400V 3N-)
- H05RR-F (5G2,5 bei Drehstrom 230/400V 3N-)



Die Netzanschlussleitung muss so ausgeführt sein, dass folgende Bedingungen erfüllt sind: Der Herd ist ausgebaut und sicher vor dem Schrank abgestellt. Die Netzanschlussleitung lässt sich anschließen, ohne dass sie "spannt". Der Schutzleiter ist dabei so lang bemessen, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Netzanschlussleitung auf Zug beansprucht wird.

Querschnitt und Anzahl der einzelnen Adern in der Anschlussleitung richten sich nach der Art des Anschlusses und nach der Amperezahl der zu verwendenden Sicherung.

In der nebenstehenden Abbildung sind die elektrischen Anschlussmöglichkeiten dargestellt:

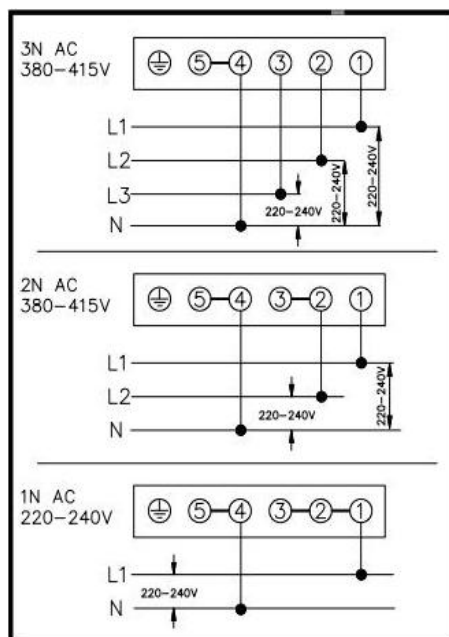
Wir empfehlen die Anschlussvariante an einen 3-phasigen Drehstromkreis 3 x 16 A!

Elektrische Anschlussmöglichkeiten:



Hinter dieser Abdeckung befinden sich die Anschlussklemmen.

Anschlussschema



Technische Daten / Abmessungen

Typenbezeichnung	SEH642KC
Energie-Effizienz-Klasse	A
Ausstattung:	
Backofenvolumen	58 l
Regelschalter	6
Anzahl Betriebsarten (Backfunktionen)	7
Grill	•
Auftaustufe	•
Grill-/Bratsystem	•
Heißluft	•
Ober-/Unterhitze kombiniert	•
Elektronische Schaltuhr	-
Backofen-Beleuchtung	•
Pizza Stufe Unterhitze	•
Höchste einstellbare Backofentemperatur	250 °C
Anschlusswert	10 kW
Spannung / Netzfrequenz	400/ 230 V / 50 Hz
Abmessungen (mm)	
Breite	600
Höhe	860
Tiefe	600
Gewicht	50,0 kg

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist, betreffend die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

CE: Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 90/396, 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11 sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzurückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst Thermostat defekt	Sicherung einschalten / ersetzen Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen bzw. Kochplatte/ Kochzone lassen sich nicht abschalten	Defekt der Elektronik	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!

Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kochplatte / Kochzone wird nicht heiß	Fehlerstrom-Schutzschalter ausgelöst Sicherung ausgelöst Thermostat defekt Kochplatte defekt	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Kundendienst rufen Kundendienst rufen
Bei Zweikreis-Kochzone wird die innere Kochzone nicht heiß	Kochzone defekt	Komplette Kochzone nicht benutzen! Kundendienst rufen
Restwärmeanzeige der Kochzone ohne Funktion	Defekt der Elektronik	Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Keine optische Anzeige von Restwärme - Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.



Kundendienst-Verzeichnis und Garantiebedingungen

Sie erreichen unseren Vertrags-Kundendienst bundesweit unter:

Kundendienst-Service: 0355-4938842

Kundendienst-Fax: 0355-4938869

Kundendienst-E-Mail: emax@operatec.de

Anschrift: Operatec Service GmbH
Am Telering 9
03051 Cottbus

Stand: 01.01.2008

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Garantiebedingungen für Haushaltsgroßgeräte

Gültig ab 01.01.2008 für die Bundesrepublik Deutschland

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzung unserer Garantieleistung abschließend. Sie gelten zusätzlich zur Gewährleistungsverpflichtung des Verkäufers und lassen dessen Verpflichtung zur Wandlung, Minderung oder Nachbesserung unberührt.

1 Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung, Lieferschein oder gleichwertige Unterlagen nachzuweisen ist. In den ersten 12 Monaten erstreckt sich die Garantieleistung über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Vom 13. bis zum 24. Monat gewähren wir eine Teilegarantie, welche sich über den kostenlosen Ersatz defekter Teile erstreckt (nur Berechnung der Arbeitszeit und Anfahrtskosten). Bei gewerblicher Nutzung oder gewerblicher Nutzung gleichzusetzender Beanspruchung ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2 Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die nachweisbar trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Emax Vertriebsgesellschaft mbH Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

3 Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z.Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt. Ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, die sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland befinden.

4 Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für dass Gerät gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist. Bei Gefriergeräten (nicht Kühlschränken) bitte beachten: nach dem Transport benötigt das Gerät, um voll funktionsfähig zu sein, ca. 24 Stunden, in denen das Gerät ruhig und aufrecht steht und sich das Kühlmittel stabilisiert. Sofern es nicht vermeidbar ist und sie das Gerät sofort nach Aufstellung mit Gefriergut bestücken, müssen Sie damit rechnen, dass die rote Warnlampe bis zur Stabilisierung des Kühlkreislaufes aufleuchtet. Die Kühlleistung beginnt sich jedoch vom Augenblick des Anschlusses an aufzubauen.

5 Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung oder Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung, sowie bei Einbau von Ersatz- oder Zubehöerteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in- oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6 Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugang und freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen. Dass ein freier Zugang oder freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

7 Alle durch die Emax Vertriebsgesellschaft mbH zu erbringenden Leistungen bedürfen den einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Technikers der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder eines von der Emax Vertriebsgesellschaft mbH autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

8 Eine Haftung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Emax Vertriebsgesellschaft mbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Emax Vertriebsgesellschaft mbH
Fritz-Reuter-Str.11
44651 Herne
Tel: 02325-9441-0
Fax: 02325-944120



Hinweise zur Entsorgung

**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung
über den normalen Haushaltsabfall ist
nicht zulässig!**

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Ihr Em@x-Team

em@x
